

2021年01月06日
株式会社ロジック

クラウドファンディング1,300万円突破で話題沸騰の トップバリスタが推奨する、 最高級クラス〈手挽きグラインダー〉JPpro

～日本バリスタチャンピオン 尾籠氏選定の珈琲豆・
監修レシピのプレゼント企画を、2021年1月11日まで開催！～

株式会社ロジック(本社：奈良県奈良市、代表取締役：中谷 雄吾)は、クラウドファンディングサイトMakuakeにて開催中のコーヒーグラインダー「JPpro」に1,500万円のストレッチゴールを設定し、日本バリスタチャンピオン尾籠氏監修の珈琲豆、レシピのプレゼント企画を開始しました。



ストレッチゴール目標!

「1500万」達成したら
ご支援者様
全員に
ギフト豆と珈琲レシピをプレゼント!

JPpro 10,045,000円
249人
25日

尾籠氏「選定」!
ISEKOGOMORI Coffee Lab
香り際立つ珈琲豆
ギフト豆(20g)1袋

尾籠氏「監修」!
尾籠氏が実際に焙煎!
JPproで挽いて淹れる
美味しいドリップ珈琲レシピ

ストレッチゴール

コロナ禍のステイホームの中でワンランク上のおうち時間を楽しみたいという需要が急増しております。クラウドファンディングMakuakeでも自宅で美味しい珈琲を淹れたいというニーズをとらえ「コーヒー」というワードで数百万円の応援入札を超えるものも多数見受けら

れます。1,300万円の応援入札を集める【JPpro】も話題の珈琲器具のひとつとなっております。

前モデルのZpro及びQ2setもクラウドファンด์で成功しており、ネット販売はもちろん、大手家電量販店などでも取り扱いが増えております。

ただいま、カテゴリーが広がりつつある【手挽きグラインダー】の最高級クラス日本限定デザインのフラッグシップモデル「JPpro」を開発して応援を募集しています。

驚異の120段階粒度調整。感動の軽さで挽けるコーヒーグラインダーJPpro

<https://www.makuake.com/project/jppro/>

現在、1,300万を超える支援を集うことができおり、最後のストレッチゴール(1,500万円達成)を目指しております。目標達成時には支援者の皆様に日本バリスタチャンピオン尾籠一誠氏選定の「珈琲豆」と「美味しい珈琲の淹れ方レシピ」のプレゼントを予定しています。

後数日でプロジェクトが終わってしまいますので、今が最後のチャンスです。

ぜひ迷っている方や、気になっている方は、今一度MakuakeのプロジェクトページでJPproをご確認ください。

挽きたてのコーヒー豆の匂いを近距離で匂いを感じとれる手挽きコーヒーグラインダー。

「珈琲の香りでちょっと贅沢なひとときを」

豆の封を開けた時、挽き終わった後のあの上質な香りをステイホームのこの時期にぜひ体験して頂きたいです。

日本バリスタチャンピオンの尾籠一誠氏が総合監修のJPpro。さらに、日本のトップバリスタである、土井 克朗様、石谷 貴之様、岡田 章宏様方からもレビューをいただいている高性能なコーヒーミルとなっており、大変おすすめできる製品となっております。

■レビュー

「綺麗に味の表現ができるのが嬉しいですね。ダイヤルが見えるから他の人への説明もしやすいです。スタイリッシュな見た目や指紋の付きにくさもGOOD！」

—comment by UCCコーヒーアカデミー東京 土井 克朗(どい かつろう)様

(ハンドドリップチャンピオンシップ/優勝)

「デザインがすごく良くて、ダイヤルが見やすく粒度調整がとてもしやすいですね。味も均一なので、刃の性能が良い効果だろうなと思います。」

—comment by TAKA ISHITANI 石谷 貴之(いしたに たかゆき)様
(ジャパンバリスタチャンピオンシップ/優勝)

「第一印象は凄く軽かったです。男女共に凄く使いやすそう。持ちやすい形状も魅力的です。静電気が発生しにくいのか、ミル本体に挽いた粉が付きにくいのは凄く良いと思います。」

—comment by Okaffe Kyoto 岡田 章宏(おかだ あきひろ)様
(ジャパンバリスタチャンピオンシップ/優勝)

●JPpro(ジェイピープロ)の特長

1. 日本バリスタチャンピオン 尾籠 一誠氏が総合監修
2. 日本を代表するトップバリスタ3名がレビューした1Zpressoのフラッグシップモデル
3. Zproを超える120段階のダイヤル粒度調整を可能とした日本限定オリジナルデザイン

●JPpro開発の背景

1Zpresso社の前モデル「Zpro」発表から2年近くの歳月の間、ご利用いただいているバリスタ様やユーザー様からの声を一つ一つ拾い上げ、要望をカタチにして実現し、フラッグシップモデルJPproは誕生しました。

■詳細

○Exact Dial(120段階調整可能なダイヤル)

粗挽きから細挽きまであらゆるユーザーの「こだわり」に対応します。

0.022mmの超微調整能力。こだわりの味を自由自在に。

○ステンレス刃の魅力

安定した粒度と微粉発生の抑制、粉碎ではなく切削を可能とする刃。調整ダイヤルを外に設置する事で、粒度の調整が容易に。

汎用のミルに多い内部タイプは調整が非常に面倒なことが多く使う時に差の出る機能です。また今回120段階もの粒度調整機能を備えており従来の物より更なるきめ細やかな設定が可能となりました。

○高級感漂う天然木の持ち手

美しい持ち手のハンドルは挽きやすさを重視した形状に進化。

○簡単分解。変わらない性能へ。

分解手順の簡素化に成功。いつまでも清潔にお使いいただくために。

最大10点のパーツに分解することが可能。パーツを少なくすることで、分解・組み立ての手順を簡略化。使いやすさを向上させております。

○持ち運び。自由自在へ。

ポータブル化された高級コーヒーミルで、どこでも本格コーヒーを。

電力を使わないため場所を選ばない。電力が無く不便な旅先やアウトドアにも一緒に携帯して、高品質のコーヒーを外出先で味わえます。

○寸法

JPpro本体 : 200×200mm ※持ち手接続時

携行バック : 110×260mm

付属品 : エアダスター、ブラシ、携行バック

■ Plusmotion に関しまして

Plusmotionは株式会社ロジックが運営するコーヒー器具ブランドです。日常生活で楽しむコーヒーライフ。これから始めたい人、よりよい道具をそろえたい人。多くの方々に本物のコーヒー道具をお届けしたい…そんな思いから「プラスモーション」は生まれました。プロのコーヒーマンが見極めた製品をわたしたちはお届けします

■ 開発メーカーに関しまして

1Zpressoは世界的にも有名な精密機器生産工場出身の設計者が開発している台湾初のブランドです。今回のコーヒーグラインダーは、設計者がコーヒー好きで理工の経歴を生かして使用者の視点から開発いたしました。日本ではまずMakuakeで販売を行い、お得なMakuake価格にて日本の皆様にご提供いたします。

▼最後に

あなたのコーヒーライフをより幸せにする製品です。

より洗練されたコーヒーの味をお楽しみ下さい。

■会社概要

商号 : 株式会社ロジック

所在地 : 〒630-8141 奈良県奈良市南京終町1丁目179番5号

東京支社 : 〒140-0001 東京都品川区北品川1-9-7-1015

URL : <https://plusmotion.jp/>

E-mail : info@logic-ec.com

電話番号 : 0742-93-3660

ご興味のある方は、

ぜひ以下のMakuakeのURLで詳細をご確認下さい。

驚異の120段階粒度調整。感動の軽さで挽けるコーヒードラインダーJPpro

<https://www.makuake.com/project/jppro/>

また、お電話・メールでのお問い合わせもお待ちしております。

E-mail : info@logic-ec.com

電話番号 : 0742-93-3660

【お問い合わせ先】 株式会社ロジック TEL : 0742-93-3660 FAX : 0742-93-3661 MAIL : info@logic-ec.com

プレスリリース画像



ストレッチゴール



JPpro



感動の軽さ



特長概要



Exact Dial



超微調整能力



日本オリジナルデザイン



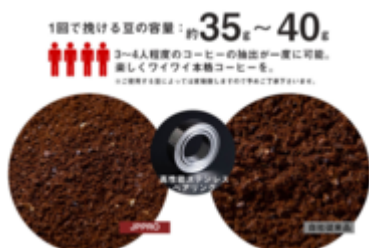
持ち運び自由自在



簡単分解



ステンレス刃



1回に挽ける豆の量



高級感漂う持ち手

